



## Nilai Baru dari Sardin New Value from Sardines

Sumber omega-3 yang baik banyak ditemukan pada hasil perairan seperti ikan sardin. Hanya saja pemanfaatan ikan sardin di Indonesia sejauh ini terbatas pada industri penepungan dan pengalengan ikan. Hasil samping dari kedua proses tersebut berupa minyak ikan yang tidak dimanfaatkan secara optimal.

Minyak ikan dari sardin dapat dijadikan sumber omega-3 potensial jika diproses dan dikembangkan lebih lanjut. Melalui pemurnian dengan proses netralisasi menggunakan kaustik soda dan bleaching menggunakan MFP 3% pada suhu adsorpsi 50°C, dihasilkan minyak ikan sardin murni yang memiliki kandungan EPA 12,74% dan DHA 10,28%.

### Omega 3 dari Laut untuk Generasi Emas

*Sardine Industries in Indonesia are limited in fishmeal and canning industry. However, the oil byproduct of these industries can be a potential source of omega 3 if processed and developed further. Through purification by neutralizing using caustic soda and bleaching using MFP adsorbent 3% in temperature of 50°C obtained refined sardine oil which contains 12.74% EPA and 10.28% DHA.*

#### PERSPEKTIF

Banyak rahasia terpendam dari hasil samping perikanan yang selama ini disia-siakan. Pemanfaatan hasil samping perikanan selain mengangkat nilai tambah juga mengefisiensikan sumberdaya.

# what?



# Why?

TEKNOLOGI  
TEPAT GUNA

## PROSPEK INOVASI

Kesiapan Inovasi : Skala Laboratorium  
Kerjasama Bisnis : Terbatas

## PATEN

Status : Dalam Proses Pengajuan

## KEUNGGULAN INOVASI

- Teknologi proses yang sederhana, mudah dan murah sehingga dapat diadopsi oleh seluruh kalangan industri baik UKM maupun perusahaan
- Warna minyak yang dihasilkan jauh lebih menarik serta karakteristik telah sesuai standar
- Mengurangi kandungan bahan pengotor yang terkandung dalam minyak

## KATEGORI TEKNOLOGI



Dr. Sugeng Heri Suseno, S.Pi, M.Si

Dr. Ir. Agoes M. Jacobeb, Dipl-Biol

Nadia Fitriana, S.Pi

Izdihar Nurnafisah, S.Pi

Dian Prima C. Hulu, S.Pi

Niswani Seknun

**INOVATOR :**

**INSTITUSI :** Institut Pertanian Bogor

**ALAMAT :** Gd. Fakultas Perikanan dan Ilmu Kelautan (FPIK) Lt. 3  
Kampus IPB Darmaga  
Bogor 16680 Jawa Barat